



Standar Nasional Indonesia

---

SNI 01-4281-1996

## Bumbu rasa ayam

ICS 67.220.10

Badan Standardisasi Nasional





## PENDAHULUAN

Rancangan Standar Nasional Indonesia Bumbu Rasa Ayam selain diutamakan untuk melindungi konsumen dari segi kesehatan dan keselamatan juga untuk :

1. Melindungi produsen
2. Mendukung perkembangan industri hasil pertanian
3. Mendukung ekspor non migas
4. Menunjang instruksi Menteri Perindustrian No. 04/M/INS/1989 tentang Pengawasan Makanan

Standar ini telah dibahas dalam Rapat Konsensus pada tanggal 3 Nopember 1995 di Hotel Wisata Jakarta yang dihadiri oleh para Produsen, Konsumen, Peneliti dan Kalangan Pemerintah.

Standar ini disusun berdasarkan acuan :

1. Kumpulan peraturan Perundang-undangan dibidang makanan Edisi III Jilid I Departemen Kesehatan RI Tahun 1993/1994
2. Data-data analisis yang dilakukan di Balai Besar Industri Hasil Pertanian Bogor
3. SNI 01-2891 - 1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*
4. SNI 01-2895 - 1992, *Cara Uji Pewarna Tambahan Makanan*
5. SNI 19-2897 - 1992, *Cara Uji Cemaran Logam*
6. SNI 19-2897 - 1992, *Cara Cemaran Mikroba*
7. SNI 19-0428 - 1989, *Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan*
8. SNI 01-0222 - 1995, *Bahan Tambahan Makanan*



## DAFTAR ISI

Halaman

PENDAHULUAN .....	i
DAFTAR ISI .....	ii
1. RUANG LINGKUP .....	1 dari 3
2. DEFINISI .....	1 dari 3
3. SYARAT MUTU .....	1 dari 3
4. CARA PENGAMBILAN CONTOH .....	2 dari 3
5. CARA UJI .....	2 dari 3
6. CARA PENGEMASAN .....	3 dari 3
7. SYARAT PENANDAAN .....	3 dari 3



## BUMBU RASA AYAM

### 1. RUANG LINGKUP

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan.

### 2. DEFINISI

Bumbu rasa ayam adalah produk bubuk atau blok/kubus yang mengandung ekstrak daging ayam dengan penambahan bahan makanan lain dan atau tanpa bahan tambahan makanan yang diizinkan.

### 3. SYARAT MUTU

Tabel  
Syarat Mutu Bumbu Rasa Ayam

No	Jenis Uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan :		
1.1	Bau	-	khas/normal
2.	A i r	% b/b	maks. 4,0
3.	Protein	% b/b	min. 6
4.	Lemak	% b/b	min. 2
5.	Na Cl	% b/b	maks. 65
6.	Bahan Tambahan Makanan:		
6.1	Pewarna		Sesuai SNI 01-0222 - 1995
7.	Cemaran Logam :		
7.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 5,0
7.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 30,0
7.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40,0
7.4	Timah (Sn)	mg/kg	maks. 40,0
7.5	Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,03
8.	Cemaran Arsen (As)	mg/kg	maks. 0,5
9.	Cemaran Mikroba :		
9.1	Angka lempeng total	koloni/g	maks. $10^4$
9.2	E. Coliform	APM/g	< 3
9.3	Kapang dan khamir	koloni/g	maks. $10^2$



#### 4. CARA PENGAMBILAN CONTOH

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428 - 1989, *Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan*.

#### 5. CARA UJI

##### 5.1 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891 - 1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 1.2.

##### 5.2 A i r

Cara uji air sesuai dengan SNI 01-2891 - 1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 5.1.

##### 5.3 Protein

Cara uji protein sesuai dengan SNI 01-2891 - 1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 7.1.

##### 5.4 Lemak

Cara uji lemak sesuai dengan SNI 01-2891 - 1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 8.2.

##### 5.5 NaCl

Cara uji NaCl sesuai dengan SNI 01-2891 - 1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 15.1

##### 5.6 Bahan Tambahan Makanan

###### 5.6.1 Pewarna tambahan

Cara uji pewarna tambahan sesuai dengan SNI 01-2895 - 1992, *Cara Uji Pewarna Tambahan Makanan*.

##### 5.7 Cemarkan Logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19-2896 - 1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*.



5.8 Cemarkan Arsen.

Cara uji cemarkan arsen sesuai dengan SNI 19-2896 - 1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*, butir 6.

5.9 Cemarkan Mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19-2897 - 1992, *Cara Uji Cemarkan Mikroba*.

6. CARA PENGEMASAN

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

7. SYARAT PENANDAAN

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-undang R.I. No. 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan, serta Peraturan tentang Label dan Periklanan yang berlaku.